

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 06/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Adaptador de Indução para Utensílios de Cozinha 20 cm

Informacoes do Produto

SKU:	IB705320	Modelo:	705320
Marca:	IBILI	EAN:	8411922451689

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	705320

Descricao Resumida

Adaptador de indução em aço inoxidável 18% com 20 cm de diâmetro, permite usar utensílios não indutivos em placas de indução. Versatilidade e poupança na cozinha profissional.

Descricao Completa

O adaptador de indução de 20 cm permite a utilização de utensílios de fundo plano não compatíveis com placas de indução, garantindo versatilidade na sua cozinha profissional sem necessidade de substituir todo o seu equipamento.

Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável 18%
Diâmetro	20 cm
Compatibilidade	Placas de indução e utensílios não indutivos

Aplicações Profissionais

Este adaptador é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, pastelarias com confeitaria, e cantinas que modernizaram as suas cozinhas com placas de indução, mas que ainda possuem painéis e frigideiras de alta qualidade não compatíveis com esta tecnologia. Permite a transição gradual ou a utilização de utensílios específicos sem investimento adicional em novos equipamentos.

Adaptador de Indução — Principais Vantagens

- Versatilidade Operacional:** Permite utilizar uma vasta gama de utensílios de cozinha existentes em placas de indução.
- Otimização de Custos:** Evita a necessidade de adquirir novos conjuntos de painéis e frigideiras compatíveis com indução.
- Aquecimento Eficiente:** Garante uma distribuição uniforme do calor para uma confeitaria eficaz.

- **Durabilidade:** Fabricado em aço inoxidável 18% para resistência e longa vida útil em ambientes profissionais.
- **Fácil Utilização:** Simples de posicionar entre a placa e o utensílio, sem complicações.

Que tipo de utensílios posso usar com este adaptador?

Pode utilizar qualquer utensílio de fundo plano que não seja compatível com indução, como panelas de alumínio, cobre, cerâmica ou aço inoxidável não magnético, desde que o diâmetro do utensílio seja igual ou inferior ao do adaptador (20 cm).

Como funciona o adaptador de indução?

O adaptador é colocado diretamente sobre a placa de indução. A sua base ferromagnética absorve a energia da indução, convertendo-a em calor que é depois transferido para o utensílio de cozinha colocado em cima do adaptador, permitindo o aquecimento.

Qual a durabilidade esperada deste adaptador em ambiente profissional?

Fabricado em aço inoxidável 18%, este adaptador foi concebido para resistir ao uso intensivo em cozinhas profissionais. A sua construção robusta assegura uma longa vida útil, desde que sejam seguidas as práticas de limpeza e manutenção adequadas.

Este adaptador afeta a eficiência da confeção?

Embora haja uma pequena perda de energia na transferência de calor, o adaptador foi projetado para minimizar essa perda, proporcionando um aquecimento eficaz e uniforme. A eficiência é suficiente para a maioria das aplicações em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o aço inoxidável é um material de fácil limpeza. Recomenda-se lavar o adaptador com água morna e detergente neutro após cada utilização e secar bem para evitar manchas de água e manter o seu brilho.